



**LA JICOTERA**  
RESTAURANTE

**MENÚ**



*Con sabor de hogar.*

## Entradas

### LAS DOÑITAS •

10 mini quesadillas surtidas, fritas, con crema y queso.  
\$270

### LAS DE LA SIEMBRA •

Habas toreadas servidas en sartén. 350 grs.  
\$130

### EL MOLCAJETE DE DON CARLOS •

Guacamole con serpentinas coloridas. 200 grs.  
\$140

### QUESADILLAS •

Las tradicionales de la región, fritas o al comal,  
con crema y queso.  
\$55

### PAMBAZO ESPECIAL •

Pintado con chile guajillo, preparado en comal,  
relleno de Papa con chorizo, frijoles, lechuga,  
crema y queso.  
\$90

## Sopas

### ARROZ •

A la jardinera 200 grs.  
\$60

### ARROZ CON MOLE •

Como en las fiestas de pueblo, arroz  
y a un lado el puro mole con ajonjolí.  
\$120

### SOPA DE MÉDULA •

La más codiciada. Medula de res en caldillo  
de jitomate con zanahoria.  
\$130

### SOPA DE SETAS •

Setas caldosas epazoteadas.  
\$100

### CONSOMÉ CON ARROZ Y POLLO •

Consomé con arroz del día y pechuga desmenuzada.  
\$90

### SOPA DE TORTILLA •

Coloridas serpentinas con esferas de aguacate,  
queso, chicharrón, crema, chile pasilla y caldillo bien  
sazonado. Servida en sartén, preparada en su mesa.  
\$150

### SOPA DE FIDEO •

Fideo flaco en caldillo de jitomate.  
\$80

## Platos fuertes

### • PANCITA

La consentida. Cocinada con guajillo, a la leña,  
servida en sartén.  
\$160

### • CECINA CON ENCHILADAS O ENMOLADAS

La mejor cecina de Morelos, acompañada  
de un par de enchiladas verdes o enmoladas.  
\$220

### • ORDEN DE CECINA

Acompañada de papas a la mantequilla y nopales.  
\$200

### • ENCHILADAS VERDES

Rellenas de pollo con queso, bañadas en salsa de tomate,  
copeteadas con lechuga, crema y queso.  
\$190

### • ENMOLADAS

Rellenas de pollo con queso bañadas en mole  
de la casa y ajonjolí.  
\$190

### • MOLE CON PECHUGA DESHEBRADA

Con sus treinta y tantos ingredientes, de los que  
destaca el chocolate, la almendra y nuez, es de  
nuestras especialidades, revolcado con pechuga  
deshebrada con su toque de ajonjolí.  
\$180

### • ENFRIJOLADAS

Rellenas de pollo, en salsa de frijol, gratinadas  
o con crema y queso rallado, servidas en sartén.  
\$200

### • GUISADO DE LA CASA

El antojo de la cocinera.  
\$160

### • ESPECIALIDAD DEL DÍA

\$220





## Especialidades

### ● CONEJO EN ADOBO O AL AJILLO ●

Pieza de conejo servida en adobo o salteada con ajo y perejil, o con chiles secos, servido en sartén con papas a la mantequilla.  
\$280

### ● POLLITO AL AJILLO O A LA BBQ ●

Pollito de leche, frito con ajo y perejil o en salsa BBQ servido en sartén con papas a la mantequilla.  
\$350

### ● ENCHILADAS "MANZANO" ●

Trio de favoritas de la casa, rellenas de pollo, bañadas en salsa cremosa de chile manzano, gratinadas, servidas en sartén.  
\$220

### ● CHILE PRENSADO ●

Chile poblano relleno de nuestro selecto chicharrón prensado, bañado en salsa de frijol, gratinado, servido en sartén.  
\$230

### ● CHAMORRO DE CERDO ●

Frito, servido en sartén caliente.  
\$270

## Para acompañar

### ● FRIJOLES DE LA OLLA ●

Frijoles de la tierra con ahumado de leña.  
\$60

### ● PAPAS A LA MANTEQUILLA ●

En rodajas con mantequilla y perejil.  
\$120

## Adicionales

POLLO ● CECINA ● HUEVO ●  
\$60 \$90 \$25

## Postres

### ● FLAN DE REQUESÓN

Suave y muy cremoso con toques de caramelo.  
\$120

### ● PLÁTANOS FRITOS

Con un baño de leche condensada.  
\$90

### ● PASTEL DE ZANAHORIA

Consentido de la casa.  
\$90

### ● PASTEL DE CHOCOLATE

Tres chocolates.  
\$90

### ● PAN DULCE

El tradicional como conchas, cuernos, bigotes...  
\$20

### ● PAN DE REPOSTERÍA

Rellenos de queso, chocolate, higo, crema pastelera...  
\$30

### ● PANQUE DE ELOTE

Con elote criollo y mantequilla.  
\$35





## Desayunos

### LOS DE LA JICOTERA •

2 Huevos fritos, montados y cubiertos con tortilla rellenos de queso, bañados en salsa de la casa, servidos en sartén.  
\$240

### HUEVOS PRENSADOS •

2 Huevos con chicharrón prensado, gratinados, sobre cazuela de maíz en sartén.  
\$200

### HUEVOS SANTOS •

2 Huevos con frijoles y serpentinas envueltos en hoja santa.  
\$170

### HUEVOS DEL CORRAL •

2 Huevos al gusto (con jamón, salchicha, a la mexicana) acompañados de frijoles.  
\$140

### HUEVOS KIKIS •

2 Huevos estrellados, con mantequilla y gratinados.  
\$130

### LOS NIXTAMALADOS •

3 Quesadillas surtidas al comal.  
\$150

### LOS DEL PUEBLO •

Coloridos chilaquiles en salsa verde con crema y queso servidos en sartén, con pollo o huevo.  
\$180

### LOS LEÑEROS •

3 Enfrijoladas rellenas de pollo, gratinadas, servidas en sartén.  
\$200

### LOS BORREGOS •

3 Enchiladas verdes rellenas de pollo con queso, bañadas en salsa de tomate, copeteadas con lechuga, acompañadas de crema, queso y frijoles.  
\$190

### LOS CHIVOS •

3 Enmoladas rellenas de pollo con queso, bañadas en mole de la casa y ajonjolí acompañadas de frijoles.  
\$190

### LOS CONEJOS •

Fruta mixta.  
\$90

## Bebidas CALIENTES

• CAFÉ DE OLLA  
\$55

• CHOCOLATE  
\$50

• CAFÉ AMERICANO  
\$45

• TÉ DE LA CASA  
\$45

• CAFÉ CAPUCHINO  
\$65

• ATOLE CHAMPURRADO  
\$55

• CAFÉ IRLANDÉS  
\$140

## Bebidas FRÍAS

• Refrescos  
\$40

• Limonada o Naranjada  
\$60

• Cervezas  
\$55

• Jugo de naranja  
\$55

• Heineken  
\$60

• Jarra de agua  
\$160

• Cubana o Michelada  
\$55



**LA JICOTERA**  
RESTAURANTE

CUERNAVACA, MORELOS, MÉXICO.